02/10 255-05/00 072399 REV.2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

BRITANIA

Fritadeira Mega Fry

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1.Retirar o óleo do recipiente.

2.Para remover a tampa.

Abrir a tampa, empurrá-la para trás e liberar primeiramente um dos lados. Retirar a bandeja coletora e o cesto e colocá-los em água morna com sabão. Secá-los com um pano ou uma toalha. Não lavar o cesto em lava-louças.

Nota: Ao recolocá-la, observar que a haste da mola deverá se encaixar no seu alojamento.

3.Sempre retirar os filtros e sua cobertura antes de limpar a tampa. O filtro deverá ser substituído após 15 utilizações. Ao instalá-los o filtro branco deverá ficar embaixo do filtro preto. O material do filtro branco é náilon e o do preto, carvão ativo. A função do branco é absorver o vapor e a do preto, absorver óleo.

4.Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.

6.Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Atenção: Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Fritadeira *Mega Fry* **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo para eventuais consultas.**

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar uma *Assistência Técnica Autorizada* **Britânia**.

•A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica, e totalmente frio.

•Nunca colocar o aparelho dentro de água ou de outros líquidos.

•Nunca enrolar o cordão elétrico apertado ao redor do aparelho.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa, por conta própria. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* **Britânia**.

•A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos.

Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

ATENÇÃO: O óleo retém calor por muito tempo. Sugere-se não mover o produto se houver óleo ou alimentos quentes de qualquer tipo na Fritadeira.

DICAS PARA USAR MELHOR A SUA FRITADEIRA

1.Procurar sempre usar óleo ou gordura de boa qualidade para suas frituras.

2.Levar em conta o tipo de alimento que deverá ser preparado antes de selecionar a temperatura de fritura. Em regra geral alimentos que já foram cozidos exigem uma temperatura mais elevada do que alimentos crus.

3.Fritar os alimentos completamente. Lembrar-se de que o alimento poderá ficar dourado mesmo antes de frito totalmente.

13.Quando o alimento estiver frito, levantar o cesto e esperar alguns segundos antes de abrir a tampa. Isto fará com que a pressão do vapor baixe, mas deve-se tomar cuidado, pois um pouco de vapor poderá ser liberado.

14.Retirar o alimento, adicionar os condimentos que preferir e estará pronto para servir.

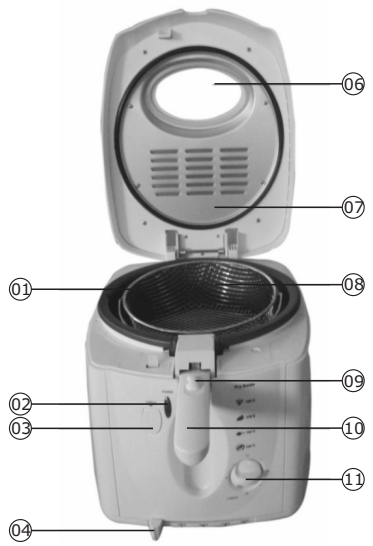
Tabela Guia de Fritura.

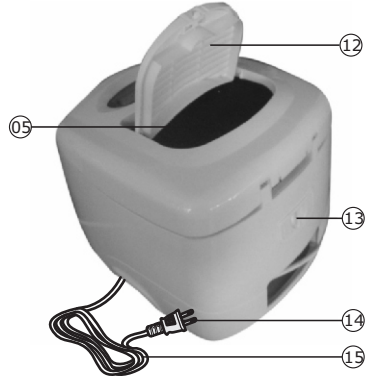
TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA	PESO (g)	TEMPO(min)
Batatas frescas	190°	500	10-15
Batatas congeladas	190°	500	10-15
Filé de peixe	150°	500	6-10
Bacalhau fresco	190°	500	10-15
Bacalhau congelado e empanado	170°	500	12-18
Linguado congelado	190°	500	12-18
CARNES			
Hambúrgueres congelados	150°	500	8-10
Pedaços de franco à milanesa (pequenos / médios)	170°	500	12-15
Pedaços de frango à milanesa (grandes)	170°	500	12-18
Filés de vitela congelados	170°	500	8-10
Palitos de frango empanados	170°	500	12-15

Colocar o *timer* na posição correspondente às indicações da tabela acima e começar a fritar. Quando o tempo terminar, será emitido um sinal sonoro.

COMPONENTES

01-Recipiente para óleo
02-Indicador de funcionamento
03-Botão para abrir a tampa
04-Alavanca de controle de temperatura
05-Filtros
06-Janela
07-Tampa
08-Cesto
09-Botão para liberar o cabo
10-Cabo do cesto
11-*Timer*
12-Cobertura do filtro
13-Bandeja coletora
14-Plugue
15-Cordão elétrico





USANDO A SUA FRITADEIRA

Primeira utilização

Durante a primeira utilização o recipiente para óleo e o cesto poderão liberar odores. Isto é normal e não voltará a se repetir. Sugerimos eliminar o cheiro do seguinte modo: encher o recipiente para óleo com água até a marca MAX, aquecê-la durante aproximadamente 10 minutos na temperatura mais baixa, deixar esfriar completamente e limpar totalmente todos os componentes do aparelho.

Atenção: Enxugar completamente as gotículas de água no recipiente para óleo e no cesto antes de enchê-lo com óleo.

1.Pressionar o botão para abrir a tampa. A tampa da fritadeira irá se abrir automaticamente.

2.Levantar o cabo do cesto fazendo com que ele se trave na posição horizontal.

3.Retirar o cesto.

4.Encher o recipiente com óleo. Recomendamos o uso de óleo vegetal. Também poderá ser usado, se preferir, uma boa quantidade de gordura vegetal sólida, mas com o cuidado para não misturar gorduras vegetais sólidas e óleos. A gordura vegetal deverá ser derretida lentamente em uma panela à parte antes de transferí-la para o recipiente do aparelho.

Nota: O nível do óleo deverá estar entre as marcas MIN (1,8L) e MAX (2,5L).

5.Untar levemente a superfície interior da janela com óleo, margarina ou gordura, para evitar a formação de condensação e para que você possa observar o alimento enquanto estiver fritando.

6.Instalar o cesto de fritura, pressionar o botão para soltar o cabo e dobrá-lo cuidadosamente para baixo. Fazer descer o cesto no recipiente de óleo retornando o cabo do cesto a sua posição embutida.

Nota: O cabo do cesto só poderá ser dobrado para baixo depois de pressionar o seu botão de liberação. Não é necessário manter o cabo do cesto na posição horizontal. Recomendamos levantar e baixar o cesto várias vezes antes da primeira utilização.

7.Fechar a tampa da fritadeira e pressionar seus dois lados para baixo. Isto evitará que o vapor escape.

8. É necessário pré-aquecer o óleo. Ligar o aparelho a uma fonte de energia, e determinar o tempo de pré-aquecimento com ajuda do *timer* (aproximadamente 15 minutos). O indicador de funcionamento irá se acender. Colocar a alavanca de controle de temperatura na temperatura desejada.

Nota: O indicador de funcionamento só irá acender depois que o *timer* for ligado. Se este estiver desligado, o indicador de funcionamento permanecerá apagado e o aparelho não irá aquecer.

9.Após o pré-aquecimento, levantar o cesto e mantê-lo bloqueado nesta posição. Abrir a tampa da fritadeira e colocar no cesto o alimento que deve ser preparado. O alimento deverá estar o mais seco possível ou congelado. Abaixar cuidadosamente o cesto no óleo retornando o seu cabo do cesto para a posição vertical.

Atenção: Cuidado ao utilizar sua fritadeira já que pequenas gotas de óleo poderão respingar. Para não danificar o cesto a quantidade de alimento não poderá exceder 800 gramas.

10.Para evitar respingos quando a água dos alimentos entra em contato com o óleo quente, fechar a tampa antes de abaixar o cesto no óleo.

11.Determinar novamente o tempo de fritura girando o *timer* para a posição desejada. O processo de fritura começará. Controlar o tempo de fritura segundo as indicações do GUIA DE FRITURA na página seguinte.

12.Uma grande quantidade de vapor irá se formar durante a fritura. Cuidado para não tocar a cobertura do filtro. Verificar a progressão da fritura do alimento levantando o cabo do cesto e mantendo-o na posição horizontal e usando a janela para verificar se o alimento está dourado o suficiente. Sugerimos não abrir a tampa da fritadeira durante a fritura para evitar queimaduras por vapor.